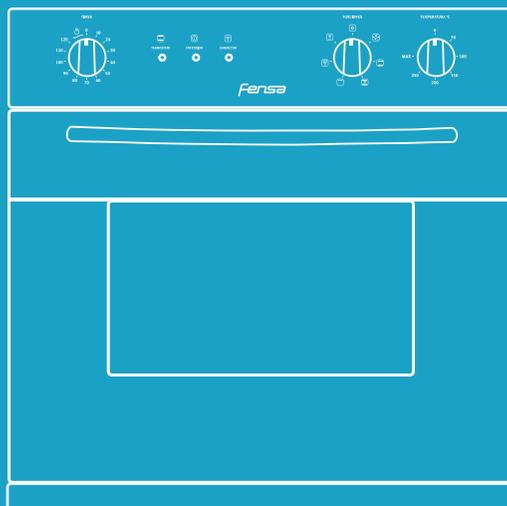




# Fensa



La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.



Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNO EMPOTRADO

---

FHE 1040 - FHE 1040 B - FHE 1040 R (TIPO: HE - 1010)  
FHE 1060 - FHE 1060 R (TIPO: HE - 1015)  
FHE 1080 - FHE 1080 R (TIPO HE - 3010)



### ¡Bienvenido a la experiencia FENSA!

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de un horno Fensa, que es garantía de seguridad, calidad y duración.

Al haber escogido un producto Fensa usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico especializado a lo largo de todo el país.

Lea completamente este manual y siga cada una de las indicaciones, de esta forma podrá usar su horno correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes.

Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para el uso de la póliza de garantía.

Le recordamos que Fensa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede preguntar cualquier duda sobre este producto al Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353.

#### **Importante:**



La instalación, reparación, mantención, o uso inadecuado de este artefacto puede causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.

Lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar este artefacto. En caso de emergencia llame al servicio de emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.



#### **Advertencia:**

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.



Introducción	1
Características del horno	3
Conexión eléctrica	4
Instalación: Inserción y montaje	5
Esquemas de instalación	8
Panel de control	9
Uso: Descripción de comandos	9
Uso: Selector de funciones	10
Uso: Funciones de cocción	12
Consejos para el uso de su horno	13
Montaje y desmontaje puerta horno	15
Sustitución de lámpara de horno	15
Guía para la preparación de alimentos	16

### 1. Características técnicas

Características	TIPO: HE-1010	TIPO: HE-1015	TIPO: HE-3010
Alto (mm.)	590	590	590
Ancho (mm.)	600	600	600
Profundidad (mm.)	490	490	570
Volumen horno (Lt.)	66	66	66
<b>Potencia</b>			
Resistencia inferior	1000 W	1000 W	1000 W
Resistencia superior	1200 W	1200 W	2200 W
Luz horno	Si	Si	Si
Convector	-	-	Si
Potencia máxima	2200 W	2200 W	2200 W
<b>Características eléctricas</b>			
Voltaje/Frecuencia	220V-50Hz	220V-50Hz	220V-50Hz
Corriente	10A	10A	10A



## 2. Conexión eléctrica

Los artefactos poseen un cable de alimentación de tres polos y están preparados para el funcionamiento con corriente alterna. El cable de tierra está marcado con los colores: amarillo/verde.

Se debe conectar el cable de alimentación del horno (cable sin enchufe) mediante un interruptor omnipolar, con abertura mínima de los 3 contactos de 3mm (el hilo de conexión a tierra no debe estar intervenido por el interruptor). Antes de proceder a la conexión de la red eléctrica, asegúrese de que:

- La instalación eléctrica sea de 15 Amperes
- La red eléctrica sea de 220V y 50Hz
- El interruptor omnipolar sea fácilmente alcanzable después que el horno haya sido instalado.
- El cordón de alimentación no quede tocando con partes sujetas a calentamiento.

**Importante:**

No utilice alargadores, adaptadores, triples, etc.

**Advertencia:**

Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicio técnico autorizado.

**Importante:**

La unión del cable de alimentación a la red eléctrica debe ser estañada y protegida con cinta aislante o funda termo retráctil.

## 3. Instalación: Inserción y montaje

### Advertencia:

El aparato debe ser instalado por personal calificado en cumplimiento con las instrucciones proporcionadas. El fabricante no se hace responsable por instalaciones incorrectas, que pueden provocar daños a personas, animales y a la propiedad.

Para la puesta en servicio del horno es indispensable cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica Vigente en cada país en lo que respecta a:

- 1- Condiciones de instalación.
- 2- Ventilación de recintos para instalación.

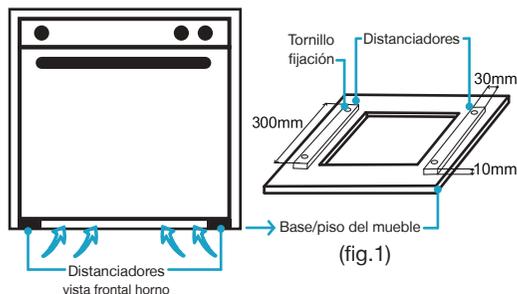
Para asegurar que el aparato empotrado funcione correctamente, el gabinete en el cual se instalará el aparato debe ser apropiado para este uso.

### Importante:

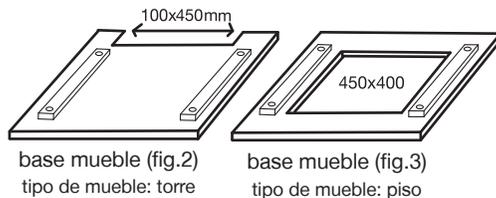
La base donde se instalara el horno debe ser sólida, nivelada y capaz de resistir un peso de 50Kg.

Para que exista una ventilación adecuada, debe haber un espacio mínimo de 30mm entre el horno y el panel de madera trasero.

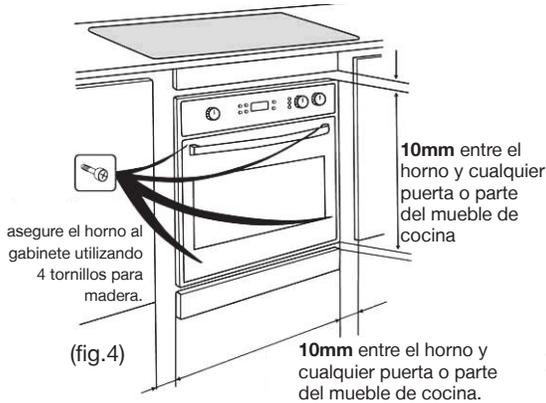
Se recomienda instalar el horno de tal manera que se apoye en 2 listones de madera de 10mm de altura, que permitan la ventilación adecuada del horno (fig.1).



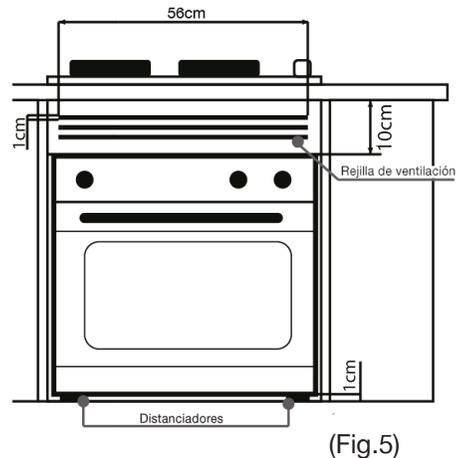
Además, el horno debe estar apoyado en una superficie plana con una abertura de al menos 100x450mm en la parte trasera (fig.2), o bien una perforación en el centro de 450x400mm (fig.3) dependiendo de la naturaleza de su mueble.



Debe existir una distancia mínima de 10mm entre el horno y cualquier panel decorativo del mueble. (fig.4)



- Elimine la división intermedia que indica el punto anterior, manteniendo la distancia de al menos 10 cm de separación entre la cubierta donde está empotrada la encimera hasta el horno. (fig. 5)
- Disponga de una rejilla de ventilación que tenga idealmente 3 ranuras de 1x56 cms. (Fig.5)



En caso de que se realice la instalación de una encimera, la conexión eléctrica de esta debe realizarse de manera separada a la del horno.

Si el artefacto es instalado bajo partes de un mueble (cajones, armarios, etc.) deberá colocarse una división intermedia a una distancia mínima de 10cm de modo que sea imposible un contacto directo involuntario con el mismo. Dicha división intermedia sólo podrá ser retirada usando herramientas. En caso de instalar un horno bajo una encimera, el mueble se debe modificar de la siguiente manera:

### Para la instalación de su horno:

- 1 Introduzca el horno en la abertura del mueble
- 2 Apóyelo sobre su base
- 3 Empuje el horno hasta que topen los perfiles de fijación en el panel frontal del mueble.
- 4 Abra la puerta del horno y fíjelo al mueble utilizando las cuatro perforaciones dispuestas para tal artefacto. Utilice cuatro tornillos para madera.

### Notas:

- Preferentemente instale su horno a una distancia mínima de 250mm de una fuente de agua.
- El horno debe quedar absolutamente firme y los cables eléctricos totalmente aislados, de manera que no entren en contacto con partes metálicas.
- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular los gabinetes que tienen revestimientos, deben tener pegamentos que

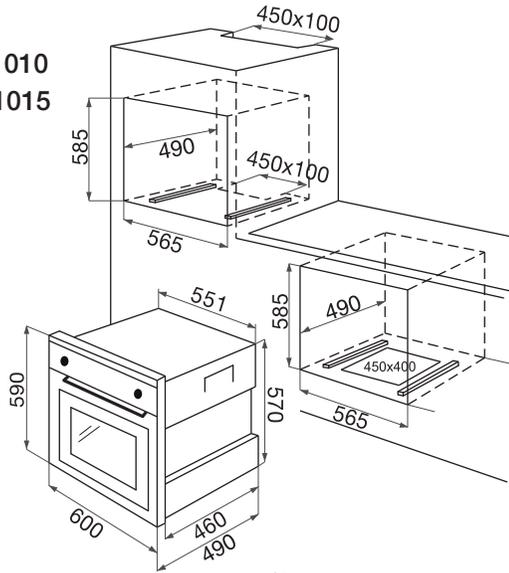
soporten temperaturas de hasta 120°C para evitar deformaciones o desprendimiento del revestimiento.

- En cumplimiento con los estándares de seguridad eléctricos, no debe haber contacto con las partes o piezas eléctricas una vez instalado el aparato.

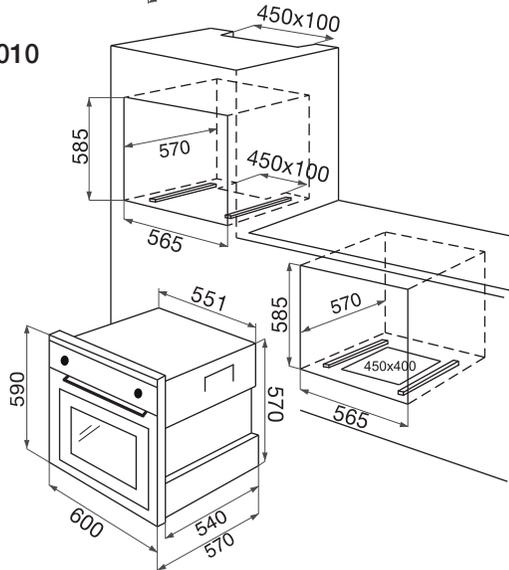
La figura que se muestra a continuación indica las dimensiones de los cortes para la instalación de su horno.

4. Esquemas de instalación

Horno tipo: HE-1010  
HE-1015



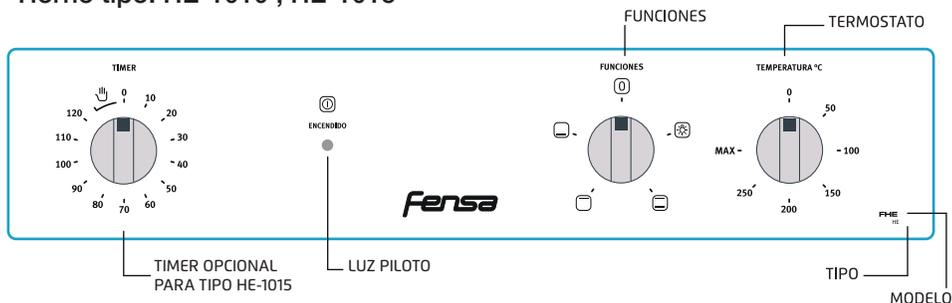
Horno tipo: HE-3010



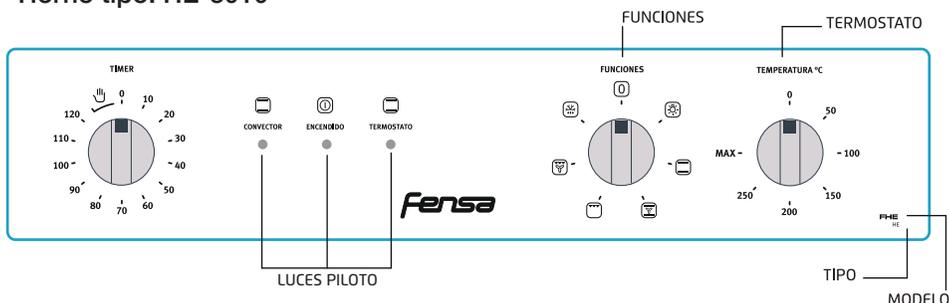
Unidad de medida: milímetros.

## 5. Paneles de control: Características

Horno tipo: HE-1010 , HE-1015



Horno tipo: HE-3010



## 6. Descripción de comandos

### A. Uso del timer

**Timer mecánico:** versión 60min. Permite programar una alarma acústica que sonará al cumplir el tiempo seleccionado por usted. Para utilizarlo, debe girar la perilla en

sentido horario hasta la posición máxima y luego fije el tiempo deseado.

Importante: este timer no apaga el horno.

**Timer electrónico:** versión 120min.

Los hornos que poseen este tipo de timer, permiten programar la duración del tiempo de cocción, al finalizar el tiempo programado sonará una alarma acústica y se apagará automáticamente la función programada, quedando encendida solamente la luz interior del horno.

Para utilizarlo, debe girar la perilla en sentido horario hasta la posición máxima y luego fije el tiempo deseado.

Para usar el horno en funcionamiento manual, excluyendo por lo tanto el timer, debe girar la perilla en sentido antihorario hasta hacerla coincidir con el símbolo: 

### B. Luces piloto

#### Luz indicadora de funcionamiento del artefacto. (Encendido)

Cuando esta luz se encuentre encendida indicará que el artefacto se encuentra activado en cualquiera de sus funciones.

#### Luz indicadora de funcionamiento de los elementos calefactores. (termostato)

Cuando esta luz se encuentre encendida indicará que los elementos

calefactores de las posiciones del conmutados han sido activados.

Cuando esta luz se apague quiere decir que la temperatura interior del horno ha llegado al punto deseado. El termostato permite que se mantenga la temperatura elegida para cocinar en su horno, desde los 50°C hasta la máxima.

#### Luz indicadora del funcionamiento del convector (convector)

Cuando esta luz este encendida indicará que el convector que se encuentra en el interior del horno está funcionando.

### 7. Selector de funciones

Los diversos elementos generadores de calor son comandados por el selector de funciones y regulados por el termostato. Cada una de estas funciones permite una gran variedad de formas de cocción.

**Nota:** Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

**HORNO TIPO: HE-1010 / HE-1015**

 Apagado

 Luz horno

En esta posición se encenderá solamente la luz interior de su horno, la cual se mantendrá encendida durante las restantes funciones.

 Resistencia Sup. + Resistencia Inf.

Esta función permite una cocción tradicional, funciona la resistencia superior e inferior al mismo tiempo. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C – Máx.

 Resistencia superior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia superior. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C – Máx.

 Resistencia inferior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia inferior. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C – Máx.

**HORNO TIPO: HE-3010**

 Apagado

 Luz horno

En esta posición se encenderá solamente la luz interior de su horno, la cual se mantendrá encendida durante las restantes funciones.

 Resistencia Sup. + Resistencia Inf.

Esta función permite una cocción tradicional, funciona la resistencia superior e inferior al mismo tiempo. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C – Máx.

 Resistencia Superior e inferior + convector.

En esta posición se mantendrán funcionando tanto la resistencia superior como la inferior más el convector. El convector recirculará el aire caliente en el interior del horno. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C – Máx.



### Resistencia Grill

En esta posición se encenderá la resistencia Grill.

El termostato se debe encontrar en la posición máximo.



### Resistencia Grill + convector

En esta posición se encenderá la resistencia Grill más el convector, el cual recirculará el aire caliente en el interior del horno.

El termostato se debe encontrar en la posición máximo.



### Descongelamiento de alimentos.

En esta posición funcionará solamente el turbo ventilador, el cual recirculará el aire en el interior del horno.

El termostato se debe encontrar en la posición cero (0), sin temperatura.

### Térmico de seguridad.

Su horno posee un térmico de seguridad que interrumpe la alimentación eléctrica para evitar calentamientos excesivos causados por un eventual defecto de los componentes.

Si la intervención del térmico es causado por un uso incorrecto, basta esperar el enfriamiento del horno para poder utilizarlo nuevamente, pero si la

intervención del térmico es causada por un defecto de los componentes, es necesario llamar al Servicio Técnico Autorizado.

## 8. Funciones de cocción

Para mayor comprensión de las funciones de cocción:



### Resistencia Superior más resistencia inferior (Cocción tradicional).

El calor, procedente simultáneamente de arriba y abajo del horno, permite que el sistema se adapte a cualquier tipo de alimento.

La cocción tradicional también llamada estática o termo-eléctrica, sirve para cocinar solo un plato a la vez. Es ideal para cualquier tipo de asado, pan, galletas y también carnes blancas como pollo, pato y pavo.



### Resistencia inferior (Cocción final)

El calor procedente de la parte inferior, permite completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura de base más elevada sin afectar el gratinado. Es ideal para tartas dulces o saladas y pastelería en general.



### Grill

La resistencia del grill está formada por un elemento doble que abarca toda la plataforma de apoyo. En los modelos con grill esta función permite asar de manera uniforme grandes cantidades de alimentos, en particular carne.

El calor producido por el grill permite obtener resultados óptimos de gratinados sobre todo con carnes de espesores pequeños o medios.



### Resistencia grill más convector

El aire producido por el convector suaviza la onda de calor generada por el grill, realizando un gratinado óptimo, incluso de los alimentos de gran espesor. Es ideal para porciones grandes de carne.



### Resistencia superior e inferior + convector

El funcionamiento de la ventilación con el sistema de cocción tradicional garantiza una cocción homogénea.

Es ideal para cualquier tipo de alimento: especialmente para bizcochos y tortas que se pueden cocinar simultáneamente en niveles diferentes.

## 9. Consejos de uso

Antes de usar el horno por primera vez: Calentar el horno vacío a máxima temperatura por un período de 20 minutos. De esta manera se eliminan posibles residuos de suciedad que podrían producir olores desagradables durante la cocción.

### Cómo ahorrar energía:

Cuando cocine en su nuevo horno empotrable, usted puede apagar el horno minutos antes del fin de la cocción, ya que el calor residual que queda en el interior es suficiente para terminar la cocción.

### Uso del horno:

Cuando usted quiera cocinar cualquier tipo de masas delicadas, como por ejemplo: queques, galletas o bizcochos, debe precalentar el horno a la temperatura deseada unos minutos antes de comenzar la cocción. Cuando cocine productos de mayor volumen como por ejemplo: pollos o carnes, no es necesario precalentar el horno.

**Advertencias:**

- El horno puede calentarse durante su uso. Los niños deben mantenerse alejados durante su funcionamiento o después de haber sido utilizado para evitar quemaduras.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o que carezcan de experiencia (incluido niños), salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

**10. Limpieza y mantención**

**Limpieza general:** Para mantener en buenas condiciones su horno, es necesario limpiarlo por dentro y por fuera después de cada uso.

**Limpieza puerta del horno:** Para la puerta de cristal: limpiar solo con agua caliente, evitando el uso de paños ásperos.

**Limpieza del horno con esmalte**

**Easy Clean:** Después de cada uso, deje enfriar el horno y podrá remover fácilmente la grasa con una esponja o con un paño húmedo con agua jabonada tibia.

No use paños o esponjas abrasivas que pueden dañar irremediablemente el esmalte.

**Limpieza exterior**

Si tiene un horno blanco, limpie bien todo el exterior para evitar que con el tiempo la salida de vapores grasos produzca amarilleo en su artefacto.

Si tiene un horno espejado, enjuáguelo con un paño húmedo o una piel gamuza.

En caso de manchas persistentes, usar detergentes específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente.

**Nota:** No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal duro para limpiar la puerta de vidrio del horno, lo que podría rayar la superficie y provocar su rotura.

**Importante:** No debe usar limpiador a vapor.

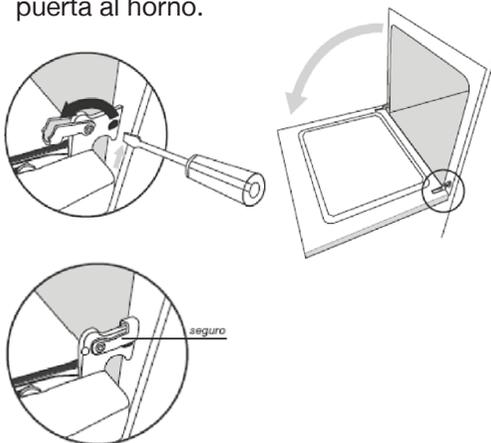
### Montaje y desmontaje de la puerta del horno

#### Desmontaje de la puerta del horno

1. Abra la puerta totalmente
2. Levante el seguro hasta su máximo giro y cierre suavemente la puerta hasta que haga tope con ambos seguros.
3. Empuje levemente la puerta como si fuese a cerrarla y al mismo tiempo tire hacia arriba.

#### Montaje de la puerta del horno

1. Haga coincidir las ranuras del frente del horno con las bisagras de la puerta.
2. Introduzca las bisagras de la puerta hasta el tope final.
3. Abra la puerta totalmente y baje completamente los seguros para fijar la puerta al horno.



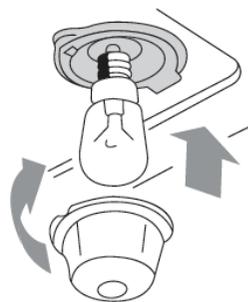
### Sustitución de lámpara

#### Cambio de ampolla del horno:

Una vez que el horno ha sido desconectado eléctricamente, desatornille la protección de la ampolla para luego sustituirla por otra de igual tensión 220-230V, potencia 15W y con una rosca E-14 que sea idónea para resistir altas temperaturas (300°C). Luego vuelva a montar la protección y reactive la alimentación eléctrica.

#### Importante:

No utilice el horno, sin la cubierta protectora de cristal de la lámpara.



## GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

	Montaje corredera	Cantidad en Kg.	Temperatura horno °C	Tiempo en min.
<b>Carne</b>				
<b>Asados cocidos sobre bandeja</b>				
Vacuno	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Pavo en rebanadas	1-3	1,5	180	120
<b>Carnes guisadas</b>				
Guiso de vacuno	1	1	175	120
<b>Pescados / Mariscos</b>				
Merluza, bacalao, congrio	1-3	1	180	30
Lenguado, corvina	1-3	1	180	30
Ostras	1-3	—	180	20
<b>Soufflés</b>				
Soufflé de fideos	1-3	2	185	60
Soufflé de verdura	1-3	2	185	50
Souffles dulces y salados	1-3	0,75	180	50
<b>Masas</b>				
Masa batida en molde	1-3	1	175	60
Masa base torta	1-3-4	0,5	175	30
Masa con relleno húmedo	1-3	1,5	175	70
Pizza	1-2-3	0,5	200	30
Tostadas	1-2-3	0,5	190	15
<b>Cocción grill</b>				
Pollo	3	1-1,5	Grill	—
Tostadas	4	0,5	Grill	5 por lado
Salchichas	4	0,5	Grill	18 por lado
Chuletas	4	0,5	Grill	8 por lado
Pescado	4	0,5	Grill	8 por lado
<b>Descongelación</b>				
Platos preparados	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,75	50	70

- Niveles de montaje de la bandeja, de abajo hacia arriba.



Producto: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

N° de serie: \_\_\_\_\_

**fensa**

## POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

**fensa** garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, el producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, le será reparado al consumidor, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

La presente garantía no tendrá validez si el producto se hubiere deteriorado por un hecho imputable al consumidor.

2. En el caso de presentar el producto

una falla, el consumidor en conformidad a lo dispuesto en el inciso 6° del artículo 21 de la ley N°19.496, sobre derechos de los consumidores, deberá hacer efectiva la presente garantía, requiriendo la prestación SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA, la presente póliza, acompañada de la factura o boleta de compra del producto.

3. Esta garantía tendrá vigencia y será válida durante los tres meses siguientes a la fecha de compra del producto por parte del consumidor.





## RED SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL

REGIONES	SECTOR	SAI	DIRECCION
XV	ARICA	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	PATRICIO LYNCH # 224
I	IQUIQUE	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	FRANCISCO VERGARA # 2973
II	ANTOFAGASTA CALAMA	SERVICIOS INDUSTRIALES SOSSA Y CUEVAS LTDA. SERVICIOS FERNANDEZ LTDA.	LATORRE # 3264 VARGAS # 1891
III	COPIAPO VALLENAR	ESTEBAN MARTINEZ & CIA LTDA. COMERCIAL ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA.	O'HIGGINS # 331 A. PRATT # 562
IV	LA SERENA COQUIMBO OVALLE	COMERCIAL ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA. ORESTES AVALOS P. FERNANDEZ Y CIA LTDA.	COLON # 578 PORTALES # 538 ARAUCO # 251
V	VIÑA DEL MAR SAN FELIPE SAN ANTONIO	SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SUCKEL Y CIA LTDA.	QUILLOTA # 951 FREIRE # 245 BARROS LUCO # 2291
XIII	MELIPILLA SANTIAGO VITACURA MAIPU	SUCKEL Y CIA LTDA. SERTEC B Y V LTDA. SOC. LIZANA Y CORTEZ LTDA. LUVECCE E HIJOS LTDA.	SERRANO # 118 RICARDO CUMMING # 746 DETROIT # 1674 PORTALES # 165
VI	RANCAGUA SAN FERNANDO	SERVICIO INTEGRAL LTDA. SERVICIO INTEGRAL LTDA.	CUEVAS # 839 CHACABUCO # 579
VII	CURICO TALCA PARRAL LINARES	SERVICIO INTEGRAL LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA.	VIDAL # 419 9 ORIENTE # 1254 DIECIOCHO # 801 D LAUTARO # 533
VIII	CHILLAN CONCEPCION LOS ANGELES	DANIEL CORREA Y CIA LTDA. LUCIO ALTAMIRANO Y CIA LTDA. SILVA CARPIO LTDA.	18 DE SEPTIEMBRE # 998 OROMPELLO # 714 ERCILLA # 105
IX	ANGOL TEMUCO	CASTILLO Y PARRA LTDA. BRUN Y VALENZUELA LTDA.	O´HIGGINS # 433 MIRAFLORES # 1099
XIV	VALDIVIA	LA REGLA Y PEREZ LTDA.	PICARTE # 829
X	OSORNO PUERTO MONTT CASTRO	LA REGLA Y PEREZ LTDA. STA. DEL SUR LTDA. ERWIN GONZALEZ V.	ANGULO # 608 DOCTOR MARTIN # 433 RAMIREZ # 536
XI	COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ.	ALMIRANTE SIMPSON # 780
XII	PUNTA ARENAS	LUIS GARCIA B.	ANGAMOS # 499



**SAI** Servicio  
Asistencia  
Integral

☎ 600 600 5353

RED  
DE SERVICIO  
EN TODO CHILE





# SAI Servicio Asistencia Integral

Con posterioridad al período de garantía legal, FENSA proporcionará al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

## 1. Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga incompetente para su uso normal.

Se excluyen Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconexiones y desobediencia a las instrucciones de uso o mantenimiento, daños ocasionados por aguas con excesos de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas y alteraciones de cualquier tipo efectuadas por personas no autorizadas.

Para estufas a parafina; el servicio de asistencia técnica integral SAI, no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha. Debido a que este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.



## 2. Costo del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) FENSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) FENSA, sin costo para este último.

## 3. Prestación del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicios Asistencia Integral FENSA.

## 4. Plazo de vigencia del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) tendrá vigencia y será válido durante el plazo de un año, a contar de la fecha de compra del producto.

Este plazo no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado período de vigencia.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral FENSA el presente documento, acompañado de la Factura o boleta de compra del producto.

Para mayor información llame al 600 600 53 53.

**CTI**  
**ALBERTO LLONA 777**  
**MAIPÚ, SANTIAGO**  
**CHILE**

Conserve este documento, cuya exhibición acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

cod. A11390901 - D0122174/002

